

Plattekaastaart met aardbeien – 16 porties – 1 portie is +/-125 kcal = geschikt tussendoortje**Ingrediënten**

500 gram aardbeien (om te pureren - mag dus ook uit de diepvries zijn) + 100 gram verse aardbeien voor de decoratie
50 gram Sugarly van Canderel
500 gram magere plattekaas
1 brikje sojaroomb van 250 ml om op te kloppen
1 eetlepel poedersuiker
100 gram boudoires
2 eetlepels limoncello
Sap van ½ citroen
9 blaadje gelatine (blaadjes van 1,6 gram per stuk)

1 springvorm met een doorsnede van 22 cm en minstens 8 cm hoog.

Vorbereiding

Leg de gelatine in koud water.

Verwijder het kroontje van de aardbeien of ontdooi de bevroren aardbeien.
Pureer de aardbeien in een kom met de mixer.

Klop de sojaroomb op samen met de poedersuiker.

Leg bakpapier in de springvorm en leg de boudoires als basis van de taart. Besprenkel met de limoncello.

Bereiding

Zet de kom met aardbeien op het vuur samen met de Sugarly en het citroensap.
Verwarm de massa.

Neem de kom van het vuur.

Knijp de gelatine goed uit en roer door de warme massa. Zorg ervoor dat alle gelatine goed opgenomen wordt. Gebruik desnoods een klopper om krachtig te roeren.

Roer er de plattekaas door.

Spatel er de opgeklopte roomb door.

Giet het mengsel in de springvorm. Het mengsel is lopend, maar dankzij de gelatine zal je een vaste massa krijgen.

Zet het mengsel minstens 4 uur in de koelkast.

Afwerking

Ontvorm en snij in stukken.

Beleg elke portie met enkele aardbeien ter decoratie.



Tips

- Vind je het zonde om verse aardbeien te pureren? Gebruik dan ontdooide diepvriesaardbeien.
- Ook lekker met andere vruchten zoals frambozen of braambessen.
- Wil je de taart zonder alcohol? Gebruik dan citroensiroop in plaats van limoncello.

